Rezept

Gâteaux au fromage

Ein Rezept von Gâteaux au fromage, am 26.05.2025

Zutaten

200 g	Mehl
80 g	kalte Butter
200 g	Sahne
2	Eier
	Salz
250 g	Greyerzer Käse
200 ml	Milch
	weißer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Förmchen von 10 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit ½ TL Salz und der Butter in Stückchen zwischen den Handflächen zerreiben und mit 5-6 EL eiskaltem Wasser rasch verkneten. Den Teig 30 Min. kühl stellen.

---

2. Den Käse reiben. Sahne mit Milch und Eiern verquirlen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Den Ofen auf 210° vorheizen. Den Teig dünn ausrollen. Die Förmchen damit auskleiden, dabei einen Rand hochziehen. Den Käse auf die Teigböden streuen und mit dem Eier-Sahne-Guss bedecken. Die Törtchen im Ofen (unten, Umluft 190°) in 25-30 Min. goldbraun backen.